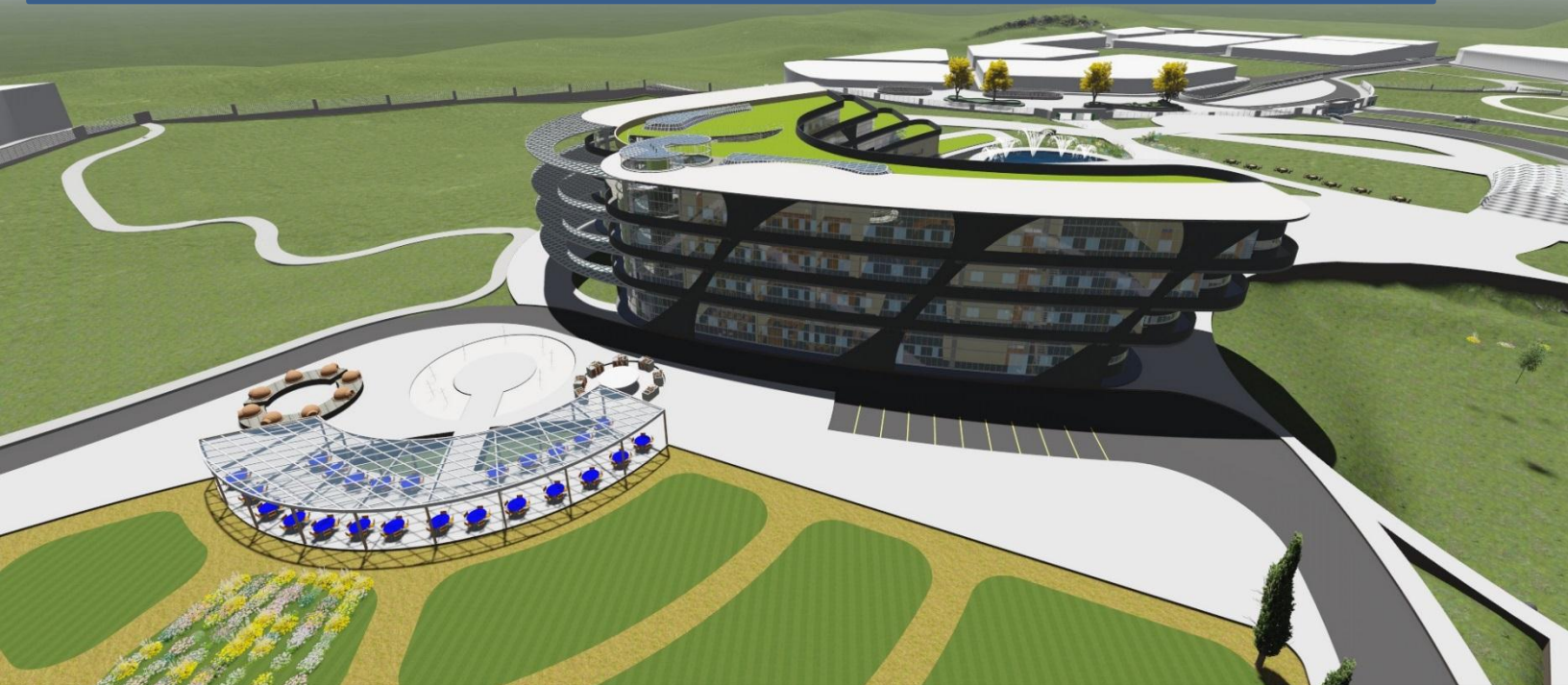


# INSTITUTO GASTRONÓMICO DE TARIJA



**UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO  
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA  
CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**



**“INSTITUTO GASTRONOMICO DE TARIJA”**

**Por**

**NOELIA PATRICIA YUFRA CHOQUE**

Proyecto de Grado, presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO, ” como requisito para optar el grado académico de licenciatura en Arquitectura y Urbanismo

Junio del 2015

**TARIJA – BOLIVIA**

.....  
Arq. Patricio Sanjinés  
**DOCENTE GUIA**

.....  
Msc. Ing. Ernesto Alvares G.  
**DECANO**  
Facultad de Ciencias y Tecnología

.....  
Msc. Ing. Silvana Paz R.  
**VICE DECANA**  
Facultad Ciencias y Tecnología

.....  
Arq. Ilsen Mogro A.  
**DIRECTORA DE LA CARRETA**  
Facultad de Ciencias y Tecnología

**APROBADO POR:**

**TRIBUNAL:**

.....  
Arq. Ilsen Mogro A.

.....  
Arq. Santos Puma L.

.....  
Arq. María Teresa Ayarde P.

El tribunal calificador de la presente tesis, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el trabajo, siendo las mismas únicamente responsabilidad del autor.

### **AGRADECIMIENTOS:**

A DIOS por darme la vida, la salud el amor darme un hijo, Matías, mi familia y todo lo que tengo a mi alrededor gracias por haber puesto en mi fe y sabiduría, por la fortaleza y perseverancia para que pueda alcanzar unos de mis objetivos más anhelados. Gracias por guiarme por el camino correcto y alcanzar una de mis metas.

A mis padres en especial a mi madre que siempre estuvo en las buenas y en las malas, a mi esposo por entenderme y darme todo su apoyo incondicional por haber estado conmigo en las buenas y en las malas. También agradecer a la familia de mi esposo por todo el apoyo que me brindaron cuando nació MATIAS y hasta ahora gracias.

### **DEDICATORIA:**

Dedico este proyecto al ser que lleno mi vida de felicidad mi hijito Gael Matías Yufra Y. que me dio el valor y toda la fuerza para salir adelante.

También se la dedico a mi Madre y mi Esposo que siempre con su amor, apoyo moral y material fueron las personas que siempre estuvieron cerca este logro se las dedico a ustedes por haber depositado en mi confianza en mi superación personal.

## INDICE

<b><u>UNIDAD.-1 INTRODUCCION.....</u></b>	<b><u>1</u></b>
1.1 INTRODUCCIÓN.....	2
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.3 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	3
1.4 DELIMITACIÓN DEL TEMA.....	4
1.5 OBJETIVO GENERAL.....	4
1.6 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	4
1.7 HIPÓTESIS.....	4
<b><u>UNIDAD 2: MARCO TEORICO.....</u></b>	<b><u>5</u></b>
2.1 INTRODUCCIÓN.....	6
2.2 CONCEPTUALIZACIÓN.....	6
2.2.1 La educación técnica formal.....	6
2.2.2 Educación técnica superior no universitaria.....	6
2.2.3 pre vocacional.....	6
2.2.4 Vocacional.....	6
2.2.5 Técnico medio.....	7
2.2.6 Técnico superior.....	7
2.2.7 Profesional técnico superior.....	7
2.2.8 Artes culinarias.....	8
2.2.9 La gastronomía.....	8
2.2.10 El arte culinario.....	8
2.3 LA EDUCACIÓN TÉCNICA EN BOLIVIA.....	9
2.4 ANÁLISIS DE MODELOS REALES.....	10
2.4.1 Instituto técnico INFOCAL.....	10
2.4.2 Tarija.- universidad autónoma juan Misael Saracho.....	11
2.4.2.1 Facultades de la U.A.J.M.S.....	11
2.4.2.2 Carreras según la distribución territorial del Departamento.....	12
2.4.2.3 Carreras según el Grado Académico Tarija.....	13
2.4.3 Cessa universidad.....	14

2.4.4	VAUMM BASQUE CULINARY CENTER.....	15
2.4.5	CULINARY ART SCHOOL / GRACIASTUDIO.....	16
2.4.6	CONCLUSIONES.....	17
<b>2.5</b>	<b>DEFINICIÓN DE ÁREAS.....</b>	<b>18</b>
2.5.1	programa cualitativo y cuantitativo.....	18
<b><u>UNIDAD.-3 MARCO REAL.....</u></b>		<b><u>22</u></b>
<b>3.1</b>	<b>UNDAMENTOS POLÍTICOS EDUCACIONALES DE LA CARRERA... 23</b>	
	DE GASTRONOMÍA.....	23
3.1.1	Educación Para la Producción.....	23
3.1.2.	Educación Para la Innovación Productiva Integral y Tecnológica.....	23
3.1.3.	Educación Para el Desarrollo.....	23
3.1.4	Educación Para la Vida.....	24
3.1.5	Educación Para la Permanencia.....	24
<b>3.2</b>	<b>OBJETIVOS POR AÑO DE FORMACIÓN.....</b>	<b>24</b>
3.2.1.	Primer Año.....	24
3.2.2.	Segundo Año.....	24
3.2.3.	Tercer Año.....	24
<b>3.3.</b>	<b>PERFIL PROFESIONAL DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA.....</b>	<b>25</b>
<b>3.4.</b>	<b>ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA.....</b>	<b>25</b>
<b>3.5.</b>	<b>CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS POR ESPECIALIDAD Y POR AÑO.....</b>	<b>27</b>
<b>3.6.</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.....</b>	<b>32</b>
<b>3.7.</b>	<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.....</b>	<b>32</b>
<b>3.8.</b>	<b>MODALIDADES DE TITULACIÓN.....</b>	<b>32</b>
3.9.	Análisis del tema a nivel nacional .....	33
3.9.1	Población.....	34-35
3.9.2.	Análisis del tema a nivel local.....	36-38
<b><u>UNIDAD 4 INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO.....</u></b>		<b><u>39</u></b>
<b>4</b>	<b>ANALISIS URBANO.....</b>	<b>39</b>
<b>4.1</b>	<b>EVALUACIÓN Y ELECCIÓN DEL TERRENO:.....</b>	<b>39</b>
<b>4.2.</b>	<b>ANÁLISIS DE FUERZAS DEL LUGAR.....</b>	<b>40</b>



4.3. UBICACIÓN.....	41
4.4. EMPLAZAMIENTO.....	42
4.5. LÍMITES DE COLINDANCIAS.....	43
4.6. ACCESIBILIDAD.....	44
4.7. TOPOGRAFÍA DEL TERRENO.....	45
4.8. LOS ELEMENTOS ARTIFICIALES Y NATURALES.....	46
4.9. LOS ESPACIOS DEL SITIO.....	47
4.10. LAS VISUALES.....	48
4.11. PREMISAS OBTENIDAS.....	48
<b><u>UNIDAD 5 PREMISAS DE DISEÑO Y PARTIDO ARQUITECTÓNICO.....</u></b>	<b><u>49</u></b>
<b><u>PREMISAS CONCEPTUALES DE DISEÑO.....</u></b>	<b><u>49</u></b>
5.1 EMPLAZAMIENTO.....	49
5.2 FORMA.....	49
5.3 ESPACIO.....	49
5.4 FUNCIÓN.....	50
5.5 TECNOLOGÍA.....	50
5.6 ESTRUCTURA.....	50
<b><u>UNIDAD 6 PROYECTO ARQUITECTONICO.....</u></b>	<b><u>51</u></b>
6.1 ESTRATEGIA URBANA.....	52
6.2 ESTRATEGIA DE ENTORNO.....	51
6.3 ESTRATEGIA DE EMPLAZAMIENTO.....	51
6.4 FLUCTUACIÓN DEL ACCESO.....	51
6.5 FUERZAS DEL TERRENO.....	52
6.6 ASOLEAMIENTO Y VIENTOS.....	53
6.7 ESTRATEGIA FORMAL.....	54
6.8 ESTRATEGIA ESPACIAL.....	55
6.9 ESTRATEGIA FUNCIONAL.....	56
<b><u>UNIDAD 7 DESCRIPCION DEL PROYECTO.....</u></b>	<b><u>57</u></b>
7.1 MEMORIA DESCRIPTIVA.....	57-69
7.2 FICHAS PAISAJISTICAS.....	70-74

<b>7.3.- COMPUTOS METRICOS.....</b>	<b>75-91</b>
7.4 ESPECIFICACIONES TECNICAS.....	91-201
7.5.- ANALISIS DE PRECIOS UNITARIOS.....	202-257
7.6.- PLANILLA DE PRESUPUESTO GENERAL DE LA OBRA.....	258-259
BIBLIOGRAFIA.....	260